

**METHOD OF VODKA PRODUCTION**

**Publication number:** RU2175010  
**Publication date:** 2001-10-20  
**Inventor:** BOBRY SHEV S JU  
**Applicant:** BOBRY SHEV SERGEJ JUR EVICH  
**Classification:**  
**- International:** C12G3/08; C12G3/00; (IPC1-7): C12G3/08  
**- European:**  
**Application number:** RU20000108276 20000406  
**Priority number(s):** RU20000108276 20000406

**Report a data error here**

**Abstract of RU2175010**

liqueur and vodka industry. **SUBSTANCE:** method involves preparing an aqueous-spirituos solution with proof value 40% using rectified ethyl alcohol "LUKS" and purified drinking water treated by reverse osmosis. Preliminary flax seeds are infused two-fold in an aqueous- -spirituos liquid and an aqueous-spirituos infusions of the 1-st and the 2-d blend are prepared that are combined, filtered and filtrate is added in the process of preparing an aqueous- -spirituos solution to mixing rectified ethyl alcohol "LUKS" and water treated by reverse osmosis. Then an aqueous- -spirituos solution is purified with activated carbon by its passing through carbon-cleansing battery followed by vodka feeding into finishing tank where a mixture of fructose and ascorbic acid dissolved preliminary in treated water is added. Vodka is subjected for thorough stirring, proof value is corrected and filtered. For production of 1000 dal of vodka "SADKO" components are used in the following ratio: fructose, 5.5-6.5 kg; ascorbic acid, 0.04-0.06 kg; flax an aqueous- -spirituos infusion of the 1-st and the 2-d blend, 3.5-4.5 l; rectified ethyl alcohol "LUKS" and water treated by reverse osmosis, the balance, to obtain the blend value proof 40%. Method provides preparing vodka with improved organoleptic indices and nutrient value and their quantitative ratio exhibiting synergetic effect that ensures to use biologically active complex of flax seeds, to form pleasant aroma-forming complex with ethyl alcohol esters and to make very mild taste and typical vodka aroma to vodka. In production of this vodka ethyl alcohol "LUKS" of the highest quality and water treated by reverse osmosis are used. Except for, vodka is enriched with easily assimilable sugar and vitamin C resulting to enhancement of its nutrient value. **EFFECT:** improved quality, enhanced nutrient value, broadened assortment of vodkas. 3 ex

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

- 16



(19) RU<sup>(11)</sup> 2 175 010<sup>(13)</sup> C1  
(51) МПК<sup>7</sup> C 12 G 3/08

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2000108276/13, 06.04.2000

(24) Дата начала действия патента: 06.04.2000

(46) Дата публикации: 20.10.2001

(56) Ссылки: RU 2120965 C1, 27.10.1998. RU  
2115716 C1, 20.07.1998. RU 2123043 C1,  
10.12.1998.

(98) Адрес для переписки:  
109033, Москва, Самокатная, 4Б, ВНИИПБТ,  
патентный отдел

(71) Заявитель:  
Бобрышев Сергей Юрьевич

(72) Изобретатель: Бобрышев С.Ю.

(73) Патентообладатель:  
Бобрышев Сергей Юрьевич

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ВОДКИ

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано в  
ликероводочной промышленности.

Приготавливают сортировку крепостью 40% из  
спирта этилового ректификованного "ЛЮКС" и  
воды питьевой, исправленной обратным  
осмосом. Предварительно двухкратным  
настаиванием семян льна в водно-спиртовой  
жидкости готовят водно-спиртовой настой  
первого и второго слива, которые объединяют,  
фильтруют и фильтрат вводят в процессе  
приготовления сортировки при смешивании  
спирта этилового ректификованного "ЛЮКС" и  
обработанной обратным осмосом воды.  
Сортировку очищают активным углем,  
пропуская ее через угольно-очистительную  
батарею. После чего водку направляют в  
доводной чан, куда вносят смесь фруктозы и  
аскорбиновой кислоты, предварительно  
растворенную в обработанной воде. Водку  
тщательно перемешивают, корректируют  
крепость и фильтруют. Для производства 1000  
дал водки "САДКО" используют входящие в  
нее ингредиенты при следующем  
соотношении: фруктоза 5,5-6,5 кг,

аскорбиновая кислота 0,04-0,06 кг,  
водно-спиртовой настой семян льна первого и  
второго слива 3,5-4,5 л, спирт этиловый  
ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая,  
обработанная обратным осмосом, из расчета  
на крепость купажа 40%. Изобретение  
обеспечивает получение водки с более  
высокими органолептическими показателями и  
пищевой ценностью благодаря совместному  
использованию ингредиентов и их  
количественного соотношения, проявляющих  
синергетический эффект, позволяющими  
полностью использовать биологически  
активный комплекс семян льна, образовать с  
эфирами спирта приятный  
ароматообразующий комплекс и придать  
водке очень мягкий вкус и характерный  
водочный аромат. При производстве данной  
водки используют высококачественный спирт  
"ЛЮКС" и обработанную обратным осмосом  
воду. Кроме того, водка обогащается  
легкоусвояемым сахаром и витамином С,  
повышающими ее пищевую ценность. Водка  
"Садко" расширяет ассортимент водок.

RU 2 175 010 C1

RU 2 175 010 C1



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 175 010** <sup>(13)</sup> **C1**  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup> **C 12 G 3/08**

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2000108276/13, 06.04.2000  
(24) Effective date for property rights: 06.04.2000  
(46) Date of publication: 20.10.2001  
(98) Mail address:  
109033, Moskva, Samokatnaja, 4B, VNIIPBT,  
patentnyj otdel

(71) Applicant:  
Bobryshev Sergej Jur'evich  
(72) Inventor: Bobryshev S.Ju.  
(73) Proprietor:  
Bobryshev Sergej Jur'evich

(54) **METHOD OF VODKA PRODUCTION**

(57) **Abstract:**

**FIELD:** liqueur and vodka industry.  
**SUBSTANCE:** method involves preparing an aqueous-spirituos solution with proof value 40% using rectified ethyl alcohol "LUKS" and purified drinking water treated by reverse osmosis. Preliminary flax seeds are infused two-fold in an aqueous- -spirituos liquid and an aqueous-spirituos infusions of the 1-st and the 2-d blend are prepared that are combined, filtered and filtrate is added in the process of preparing an aqueous-spirituos solution to mixing rectified ethyl alcohol "LUKS" and water treated by reverse osmosis. Then an aqueous-spirituos solution is purified with activated carbon by its passing through carbon-cleansing battery followed by vodka feeding into finishing tank where a mixture of fructose and ascorbic acid dissolved preliminary in treated water is added. Vodka is subjected for thorough stirring, proof value is corrected and filtered. For production of 1000 dal of vodka "SADKO"

components are used in the following ratio: fructose, 5.5-6.5 kg; ascorbic acid, 0.04-0.06 kg; flax an aqueous- -spirituos infusion of the 1-st and the 2-d blend, 3.5-4.5 l; rectified ethyl alcohol "LUKS" and water treated by reverse osmosis, the balance, to obtain the blend value proof 40%. Method provides preparing vodka with improved organoleptic indices and nutrient value and their quantitative ratio exhibiting synergetic effect that ensures to use biologically active complex of flax seeds, to form pleasant aroma-forming complex with ethyl alcohol esters and to make very mild taste and typical vodka aroma to vodka. In production of this vodka ethyl alcohol "LUKS" of the highest quality and water treated by reverse osmosis are used. Except for, vodka is enriched with easily assimilable sugar and vitamin C resulting to enhancement of its nutrient value. **EFFECT:** improved quality, enhanced nutrient value, broadened assortment of vodkas. 3 ex

RU 2 175 010 C1

RU 2 175 010 C1

Известен способ производства водки, предусматривающий умягчение воды, обработку ее активным углем, введение аскорбиновой кислоты, очистку через угольно-очистительную батарею, введение в водку в доводном чане сахарного сиропа, фильтрацию и розлив (РФ, патент, 2123043, кл. С 12 G 3/08, 1998 г.).

Недостатком известного способа является недостаточно высокая пищевая ценность готового продукта.

Известен способ производства водки, предусматривающий приготовление водно-спиртовой жидкости из спирта этилового ректификованного "Экстра" и воды питьевой обработанной, обработку активным углем, введение фруктозы и лимонной кислоты, фильтрацию и розлив (РФ, патент 2115716, кл. С 12 G 3/06, 1998 г.).

Недостатком известного способа является недостаточная стабильность водки при хранении.

Наиболее близким к предлагаемому является способ производства водки, предусматривающий приготовление сортировки путем смешивания спирта этилового ректификованного "Экстра" и воды питьевой обработанной, очистку ее активированным углем, внесение в доводной чан глицерина, ванилина и водно-спиртового настоя семян льна первого слива и розлив готовой водки (РФ, патент, 2120965, кл. С 12 G 3/06, 1998 г.).

Недостатком известного способа является недостаточно высокие органолептические показатели и частичная потеря биологически активного комплекса семян льна, так как производят только однократное настаивание, что снижает пищевую ценность водки.

Технический результат предлагаемого способа заключается в получении водки с более высокими органолептическими показателями и пищевой ценностью, а также расширение ассортимента водок.

Это достигается тем, что способ производства водки, предусматривающий приготовление сортировки путем смешивания спирта этилового ректификованного и воды питьевой обработанной, очистку ее активированным углем, внесение водно-спиртового настоя семени льна и розлив, предусмотрено в качестве спирта этилового ректификованного и воды питьевой исправленной соответственно использовать спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и воду питьевую, исправленную обратным осмосом, а в качестве водно-спиртового настоя льна - водно-спиртовый настой семени льна первого и второго слива, который предварительно фильтруют и в виде фильтрата вносят в процессе смешивания спирта этилового ректификованного "ЛЮКС" и воды, обработанной обратным осмосом, а в водку в доводной чан вводят смесь фруктозы и аскорбиновой кислоты, предварительно растворенную в обработанной воде, при этом для производства 1000 дал водки используют входящие в нее ингредиенты при следующем соотношении:

Фруктоза, кг - 5,5 - 6,5

Аскорбиновая кислота, кг - 0,04 - 0,06

Водно-спиртовый настой семян льна первого и второго слива, л - 3,5 - 4,5

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным

осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%

Семена льна содержат глицериды ненасыщенных жирных кислот: лимонной, линоленовой и олеиновой.

Кроме того, в семенах обнаружены белки, углеводы, стерины, органические кислоты и аминокислоты, гликозид линоцинамарин и другие.

Синергизм действия компонентов заключается в том, что при введении водно-спиртового настоя в процессе смешивания спирта этилового ректификованного и воды обработанной происходит очень быстрая и полная ассимиляция биологически активного комплекса семян льна в водно-спиртовую среду и дальнейшее ускорение образования ароматообразующего комплекса под действием окислительного действия активного угля, а смесь фруктозы и аскорбиновой кислоты помимо своей основной функции (фруктозы) как подсластителя способствует стабилизации этого комплекса, в свою же очередь под действием гликозида семян льна предохраняется от окисления аскорбиновая кислота в процессе хранения водки.

Способ осуществляют следующим образом. Приготавливают сортировку крепостью 40% из спирта этилового ректификованного "ЛЮКС" и воды питьевой, исправленной обратным осмосом.

Предварительно двухкратным настаиванием семян льна в водно-спиртовой жидкости готовят водно-спиртовый настой первого и второго слива, которые объединяют, фильтруют и фильтрат вводят в процессе приготовления сортировки при смешивании спирта этилового ректификованного "ЛЮКС" и обработанной обратным осмосом воды. Сортировку очищают активным углем, пропуская ее через угольно-очистительную батарею.

После чего водку направляют в доводной чан, куда вносят смесь фруктозы и аскорбиновой кислоты, предварительно растворенную в обработанной воде. После чего водку тщательно перемешивают, корректируют крепость и фильтруют.

Для производства 1000 дал водки "САДКО" используют входящие в нее ингредиенты при следующем соотношении:

Фруктоза, кг - 5,5 - 6,5

Аскорбиновая кислота, кг - 0,04 - 0,06

Водно-спиртовый настой семян льна первого и второго слива, л - 3,5 - 4,5

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%

Пример 1. Для приготовления водки "САДКО" применяют:

- спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" по ГОСТ 5962-67;

- воду питьевую по ГОСТ 2874-82 с жесткостью до 0,1 моль/м<sup>3</sup> для исправленной воды на обратноосмотической установке;

- семена льна масличного по ГОСТ 10582-76;

- фруктозу по гигиеническому сертификату N ИП-И/773 от 29.06.95 г.;

- кислоту аскорбиновую;

- уголь активный древесный дробленый марки БАУ-А по ГОСТ 6217-74.

Водно-спиртовый раствор (сортировку) готовят с таким расчетом, чтобы получить водку крепостью 40%.

н.о. + н.сп.

act C  
carbon filter

+ other ingred

- filter

C1  
75010  
RU

RU 2175010 C1

Настой семян льна приготавливают следующим образом.

Семена льна в количестве 0,25 кг заливают водно-спиртовой жидкостью крепостью 50% в соотношении 1:10. Настаивание производят в течение 5 суток при периодическом перемешивании в течение 20 минут 2 раза в смену.

Сливают настой I слива в количестве 2 л (80% от количества залитой сортировки).

Сливают настой 1 заливом водно-спиртовой жидкостью крепостью 40% в количестве 2 л. Настаивание производят в течение 5 суток при периодическом перемешивании в течение 20 минут 2 раза в смену.

Затем сливают настой II слива в количестве 2 л (100% от количества залитой сортировки).

Настои I и II сливов соединяют вместе и отфильтровывают.

Готовый настой семян льна вносят в сортировочный чан в процессе смешивания спирта с водой.

Полученную сортировку тщательно перемешивают и пропускают через угольно-очистительную батарею со скоростью фильтрации до 40 дал/ч свежего угля.

Профильтрованную водку направляют в доводной чан.

Смесь фруктозы и аскорбиновой кислоты, предварительно растворенную в обработанной воде, вносят при постоянном перемешивании в доводной чан.

После внесения компонентов водку тщательно перемешивают.

Готовую водку направляют на розлив с обязательной контрольной фильтрацией.

Для производства 1000 дал водки "САДКО" используют следующие ингредиенты, кг:

Фруктоза - 6,0

Аскорбиновая кислота - 0,05

а также, л

Водно-спиртовой настой семян льна первого и второго слива - 4,0

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%

Пример 2. Способ осуществляют аналогично примеру 1, только для производства 1000 дал водки "САДКО" используют следующие ингредиенты, кг

Фруктоза - 5,5

Аскорбиновая кислота - 0,04

а также, л

Водно-спиртовой настой семян льна первого и второго слива - 3,5

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%

Пример 3. Способ осуществляют аналогично примеру 1, только для производства 1000 дал водки "САДКО" используют следующие ингредиенты, кг:

Фруктоза - 6,5

Аскорбиновая кислота - 0,06

а также, л

Водно-спиртовой настой семян льна первого и второго слива - 4,5

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%

Предлагаемое изобретение позволяет получить водку с более высокими органолептическими показателями и пищевой ценностью, благодаря совместному использованию ингредиентов и их количественного соотношения, проявляющих синергический эффект, позволяющими полностью использовать биологически активный комплекс семян льна, образовать с эфирами спирта приятный ароматообразующий комплекс и придать водке очень мягкий вкус и характерный водочный аромат.

При производстве данной водки используют высококачественный спирт "ЛЮКС" и обработанную обратным осмосом воду.

Кроме того, водка обогащается легко усвояемым сахаром и витамином С, повышающими ее пищевую ценность.

Водка "САДКО" расширяет ассортимент водок.

### Формула изобретения:

Способ производства водки, предусматривающий приготовление сортировки путем смешивания спирта этилового ректификованного и воды питьевой обработанной, очистку ее активированным углем, введение водно-спиртового настоя семян льна и розлив, отличающийся тем, что в качестве водно-спиртового настоя семян льна используют водно-спиртовой настой семян льна первого и второго слива, который предварительно фильтруют и фильтрат вводят в процессе смешивания спирта этилового ректификованного и обработанной воды, а в водку в доводной чан вносят смесь фруктозы и аскорбиновой кислоты, предварительно растворенную в обработанной воде, при этом в качестве спирта этилового ректификованного и обработанной воды соответственно используют спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и воду, обработанную обратным осмосом, а готовая водка содержит следующие ингредиенты, кг на 1000 дал готового продукта:

Фруктоза - 5,5 - 6,5

Аскорбиновая кислота - 0,04 - 0,06

а также, л

Водно-спиртовой настой семян льна первого и второго слива - 3,5 - 4,5

Спирт этиловый ректификованный "ЛЮКС" и вода питьевая, обработанная обратным осмосом - Из расчета на крепость купажа 40%р